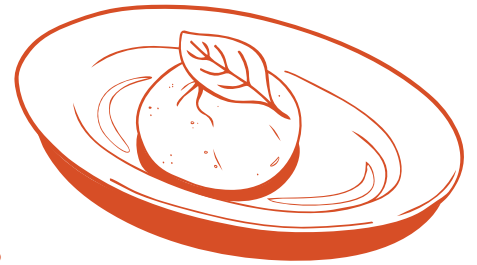


TRIPLETTA

Belleville

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA	3€
CAPONATA	8€
Légumes rôtis à la napolitaine - aubergines, courgettes, poivrons, céleri, olives vertes, câpres, raisins, oignons et pignons de pin	
GORGONZOLA À LA CUILLÈRE	8€
Gorgonzola, noix caramélisées	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	10€
Bresaola, speck, pickles de concombre, pickles de graines de moutarde	
PART DE FOCACCIA BARESE	2,50€
Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive extra vierge	
FOCACCIA CLASSICA	2,50€
Huile d'olive extra vierge, origan	
FOCACCIA TARTUFO	5€
Tartufata 5%, mascarpone, origan	



BURRATINA 125 GR

SERVIES AVEC UNE PART DE FOCACCIA BARESE

BURRATINA 10€
Avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS 12€
Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES 12€

BURRATINA PESTO GENOVESE 13€

SALADES

BOL DE SALADE	4€
Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives taggiasche, tomates confites, oignons rouges	
VERDURA	10€
Mesclun, tomates confites, olives taggiasche, grana padano DOP, oignons rouges Servie avec part de focaccia barese	
ROMAINE ET PECORINO	10€
Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées Servie avec part de focaccia barese	

MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

MARGHERITA BAMBINO
(JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT
SIROP À L'EAU

PLATS

SERVIS AVEC UN BOL DE SALADE

LASAGNES 17€
Pâtes fraîches aux œufs, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella

PARMIGIANA 17€
Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano DOP, provola, grana padano DOP

LASAGNES TRUFFE 17€
Pâtes fraîches aux œufs, ricotta, béchamel à la tartufata 5%, champignons bruns, grana padano DOP, mozzarella fior di latte

DESSERTS

TIRAMISU	8€
AFFOGATO	6€
Café, glace à la fleur de lait	
NAPOLITAN CHEESECAKE	8€
Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zeste de citron	

DELIZIA	6€
Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées	
BEIGNET « HOT BOMB »	9€
Beignet, glace à la fleur de lait, caramel au beurre salé, amandes caramélisées	
BABA AU RHUM	9€
Sirop de rhum et crème fouettée	



GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT	5€
Nappage chocolat ou caramel	+2€
Amandes ou noix caramélisées	+1,50€
Pistaches torréfiées	+2€

LA PIZZA È LA VITA

NOTRE PÂTE À PIZZA EST RÉALISÉE ET TRAVILLÉE SELON LA TRADITION NAPOLITAINE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE MATURATION.
TOUS NOS INGRÉDIENTS ITALIENS SONT RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS, AVEC DES PRODUITS CERTIFIÉS DOP PARMİ EUX.

MANZONINI

18€

Mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, copeaux de grana padano DOP, squeeze de citron

MARINARA

10€

Double sauce tomate San Marzano DOP, ail, huile d'olive extra vierge, origan, basilic frais

MARGHERITA

12€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilic frais

NAPOLI

14€

Sauce tomate San Marzano DOP, origan, olives taggiasche, câpres, filets d'anchois de Cetara, basilic frais

PROSCIUTTO E FUNGHI

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, basilic frais

CHEESUS CHRIST (MIEL ÉPICÉ +2€)

15€

Mozzarella fior di latte, provola affumicata, gorgonzola DOP, brie, grana padano DOP, basilic frais

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

13€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ricotta, basilic frais

TRIPLETTA ~ ~ ~

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabra, piments verts, 'nduja di Spilinga, basilic frais

SPECIALE TARTUFO

18€

Tartufata 5%, mascarpone, speck, mozzarella fior di latte, basilic frais

VEGETARIANA

15€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette, poivron rouge, basilic frais

BUFALA

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, mozzarella di bufala DOP, copeaux de grana padano DOP, huile d'olive extra vierge

PATATINA

15€

Ricotta citron, provola affumicata, fines tranches de pomme de terre, piment vert, romarin

tripletta
signature



SPECKIALE

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, brie, speck, origan, oignons rouges, grana padano DOP, basilic frais

PREZZEMOLO

16€

Mozzarella fior di latte, persillade, champignons sautés, persil frais

TOUCO ~ ~

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, spianata calabra, gorgonzola DOP, piments verts, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilic frais

DOLCE BIANCA

17€

Mozzarella fior di latte, provola, ricotta, tomates confites, zestes de citron, basilic frais

BROOKLYN ~ (MIEL ÉPICÉ +2€)

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pepperoni, basilic frais

BELLEVILLE 2.0

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, thon, olives taggiasche, oignons rouges, câpres, basilic frais

CAPRICCIOSA

18€

Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, olives taggiasche, artichauts à la romaine, basilic frais

TARTUFO CARCIOFI

18€

Tartufata 5%, mascarpone, mozzarella fior di latte, artichauts à la romaine, champignons de Paris, basilic frais

PRIMAVERA

14€

Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, tomates confites, basilic frais

NOS SUPPLÉMENTS

PIMENTS VERTS
OIGNONS ROUGES
CÂPRES

+1€

CHAMPIGNONS DE PARIS
JAUNE D'ŒUF MIROIR
OLIVES TAGGIASCHE
AUBERGINE, COURGETTE
POIVRON, MIEL ÉPICÉ

+2€

ARTICHAUT, ANCHOIS, PROVOLA
MOZZARELLA, GORGONZOLA
'NDUJA (Rillettes de porc piquantes)
TOMATES CONFITES

+3€

BRESAOLA, JAMBON BLANC
SPIANATA CALABRA, THON
SPECK, PEPPERONI

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€